QVÆSTIO MEDICA

QVODLIBETARIIS DISPVTATIONIBVS MANE DISCVTIENDA IN SCHOLIS MEDICORVM

die Iouis 5. Februarij.

M. IACOBO GAVOIS, DOCTORE MEDICO, PRÆSIDE.

An χύλωσις præuia fermentatione perficiatur?

I.

SVMMVM supremumque Naturæ munus nutritio est, cujus gratiâ multiplici instrumentorum varietate animalium corpus instruxit, vt alimentum, quod alienum est, per varios mutationum gradus deueniat ad illam perfectionem, quâ corporeæ substantiæ exactè assimilari queat. Primùm quidem in ore manditur & teritur cibus, inibique saliuæ permixtione, orisque calore, vim nonnullam patitur ac mutationem; majorem tamen in hepate; summam & vltimam in singulis partibus; insignem verò supra cæteras in ventriculo conuersionem subit. Mirum siquidem videri potest, vel prædura cibaria interdum in ventriculum demissa, non longo temporis interuallo tota frangi atque comminui; arida cum humidis fusa liquataque exquisitè misceri, positaque omni qualitatum exuperantiâ in dulcem & æquabilem substantiam facessere, quæ speciem referat lactei cremoris. Fusionem illam siccorum alimentorum, omniumque permixtionem, aiunt, non esse natiui caloris opus, siue ille superioris originis, siue elementaris, animæque imperio subjaceat: sed efficacioris alterius virtutis. Pisces etenim quibus imminutus calor est, solidos deuorant atque perficiunt cibos: minutæ aues, fruges aridas subigunt & mutant, quas nullus homo nisi præcipuo periculo suo velit attingere: Miluus carnem deuorat crudam atque conficit, etiam absque potu: canes ossa exterunt & coquunt; vt necesse sit inesse vim quandam in stomacho præter calorem, quæ alimentum omne dissoluat & eliquet, misceatque simul atque confundat, vt à calore coquente faciliùs conficiatur.

II.

CVM alimenta in ventriculo plenam perfectamque concoctionem assequi nequeant, nisi priùs attenuata & in fluidum cremorem conuersa: id verò nullâ vi caloris, nullâ potûs affusione perfici possit; inuectus est in stomachum acidus liquor, cujus tenuitate esculentum omne minutim solutum funderetur, atque liquesceret. Succus autem ille, quem fermentum vocant, siue congenitus stomacho fuerit atque connatus, siue à pancreate lieneve transfusus, siue ex fermentatis ciborum reliquiis, saliuâ & influente spiritu temperatus, egregiâ tenuandi pollet facultate, quâ cùm penetrare in omnes alimenti partes, tum spiritibus acrioribus quibus præditus est, eas eliquare, miscere, atque fermentare queat. Inde quippe hujus fermenti necessitas est intellecta, quod crassa quæ sunt, neque alienus, neque naturalis calor, nisi rarefacta priùs tenuataque, vt in quæ faciliùs se se inserat, coquendo conficere valet. Et volatilia quædam, arenulas, vitrum, metalla, quæ omnem natiui caloris conatum eludunt, non aliâ virtute vincant atque consumant. Porrò fermenti illius haud obscuram fidem facit subtilis in ore liquor, qui è tonsillis exudans, acore grato, palato blanditur, vimque tum primùm alimentis inferre solet. Profectò admotus ideo ventriculo lien est, qui acidi humoris sedes, succum hunc in ejus capacitatem instillat; is cùm sit ejusdem saporis cum iis quæ loco fermenti adhiberi solent, non acuendæ solùm appetentiæ gratiâ est institutus, sed vt alimentorum attenuationi, fermentationique inseruiat. Nemo nescit acidis inter cibos fugientem appetentiam reuocari, quasi solutione eorum promota. Quare acidus ille humor vndecunque in ventriculum illapsus, congeneri saliuæ jungitur: tum subtilitate suâ alimenti partes omnes permeat, atque peruadit, soluitque in liquorem: demum spiritibus propriis fermenti modo liquoris spiritus exsuscitat, qui per agitationis feruorem ebullientes, massam omnem attenuant & rarefaciunt: subeunte deinde penitius caliditate, concoctio feliciùs atque perfectiùs eorum opinione absoluitur.

III.

LICET palàm sit acore fermentari, falsò tamen chyli perficiendi ratio acido liquori atque fermentationi committitur. Etenim qui creditur ab exitu chyli superesse liquor in stomacho, curiosos oculos Anatomicorum hactenus effugit. Certè omnes vasorum aditus illi sunt interclusi: à liene maximè quem Metropolim perhibent acidi liquoris, valuulâ prohibente, nullus erumpit. Nam ex fermentatorum ciborum reliquiis, saliuæ parte, ac influente per arterias spiritu, miscellam componere ad fermen-

tandum idoneam, fictitium eſt, & mera vigilantium ſomnia. Saliua ſupereſt, quæ ſi nonnunquam acidula, ſæpe ſalſa, vel amara, ſemper dulcis, ea ſolùm molliendis diluendiſque cum potu cibis eſt deſtinata. Nullus igitur fermentationis opifex liquor: qui ſi ullus eſt, non minùs prohibendæ, quàm prouocandæ eſt accommodatus. Enecando extinguendoque igni, nihil valentius aceto. Eodem ſimilibuſque ſuccis acidis, æſtuantis vtriuſque bilis impetum compeſcere, Medicis familiare eſt. Illud ipſum veram atque genuinam fermentationem contemnit, neque ſoluendis omnibus mixtis eſt idoneum. Inde liquet quàm multum, quàm varium diſſoluens illud eſſe debeat, vt copiæ ciborum reſpondeat, & varietati: quàm acre, vt metalla, lapides ſoluere; ventriculo tamen innoxium. Vt vt fœculentus humor lienis incola, in ſtomachum illabatur, ni putredine vel vſtione in atram bilem abierit, excellentis acoris expers, ad expetitos vſus inutilis erit, quem ſi fuerit conſecutus, vt alimenta ſoluere, atque fermentare poteſt, ita inquinare, atque corrumpere. Acida denique quatenus cibos in ventriculi fundum compellunt, eorum appetentiam renouant, coctionem non promouent. Non alius cibos magis commendat ſapor, quàm ſalis; at ille fermentationem extinguit.

IV.

FERMENTO ſublato, fermentationem quoque tolli neceſſe eſt, quæ tamen ſi adeſſet, quia cum tumore ſemper conjuncta, ipſa velut ſorex ſe ſe indicio ſuo proderet. Per illam enim ſubtilioribus partibus ciborum, dum coquuntur, in vaporem & ſpiritum abeuntibus, magna ſtomachi fieri deberet dilatatio, quæ tamen non aduertitur. Cùm enim fermentatio ſit terreſtris ſubſtantiæ motus, & in aërem facta conuerſio, agitatione illâ fermenti vi factâ, terreum corpus in tumorem plerùmque magnum attollitur; quemadmodum in panibus mixto farinæ ſubactæ fermento, ac mediocriter aquâ macerato, fermentatio fieri cernitur, conceptoque aëre, fusâ ſimul & intumeſcente quæ fermentatur ſubſtantiâ, diſtenditur, inflatur, & quodammodo ebullit; ita cibus per agitationis feruorem excitatus, motiſque & rarefactis ſpiritibus in ſe concluſis, in majorem molem attolleretur, atque ventriculum diſtenderet. Vitioſa enim eſt & fermentationem mentitur, quæ pleriſque contingere ſolet à paſtu, ventriculi diſtentio, oriturque tum natura cibi, qui admoto ventriculi calore propria indole fermentari poteſt, vel ejuſdem ventriculi debilitate, vt in conualeſcentibus & aliis, quando cibi potuſque exuperantiam imbecilius calor moderari nequit, aut prauam illorum qualitatem emendare, ſed pars maxima faceſſit in flatum. Deinde

428

quiuis in se se experiri potest, si ab ingesto cibo copiosiore extendi cœperit ventriculus, si valet, vix dum incepta concoctione, protinus aduertet eum detumescere.

V.

NATVRALIS animalium calor, blandus licèt, quouis soluente feliciùs concoctionem absoluit & innocentiùs; ventriculus enim attritos priùs in ore cibos amplexu molli fouet, ingenitoque calore ac spiritu, quo plurimo abundat, omnes mutat atque conficit, aduocata in subsidium adjacentium partium caliditate. Spiritus opere in tanto potiorem partem sibi vendicant, qui tenuissimi, alimentorum massam penitius subeunt, partes omnes diuidunt ac secant, crassas attenuant, concretas liquefaciunt, vt ad solutionem earum fermenti naturalis munus in auxilium quærere, superuacuum sit: eadem opera quia calidissimi, concoctioni vacant, nulla administra fermentatione. Fusio illa alimentorum, vt nihil ebullitionis habet, ita sola spirituum virtute constat, quandò nullus liquor vniformis permaneat in corpore, illorum præsentiâ destitutus. Hujus apertum indicium est, perpetuus fluxus sanguinis, in quo magna vis spirituum elucet, qui conceptum intra vascula sua coire non sinunt, nec non lactis æquabilis substantia, quæ spiritibus abeuntibus, in varias partes dilabitur, velut ab acidorum resolutione contingit. Sed neque vis exuperantis caliditatis ad concoctionem est accommodata. Tacito quodam & sensibus propè ignoto cœli tepore, plantæ in singulos dies multa ramorum accessione luxuriant. Peracerbi gustatu fructus, etiam ab arbore decerpti, occulto reconditoque calore maturati dulcescunt. Quàm multa, quàm varia subigit ac mutat mollis puerorum calor? vt prorsus inutilis sit in stomacho alia virtus, quæ attenuare, fermentare, silices, vitrum, ipsumque aurum igni inuicta superare creditur, cùm reuerâ per secessum deuorantibus nihil immutata sint abitura.

Non ergo χύλωσις præuia fermentatione perficitur.

DOMINI DOCTORES DISPVTATVRI.

M. Germanus Hureau. M. Ioannes de Bourges. M. Robertus Patin. M. Michael de la Vigne. M. Petrus Perreau. M. Io. Armandus de Mauuilain. M. Nicolaus Richard, Schol. Censor. M. Petrus le Mercier. M. Claudius Guerin.

Proponebat Lutetiæ CAROLVS LE LONG, Pruuinæus, A. R. S. H. M. DC. LXV.

1163